

Château de la PRÉGENTIÈRE

Cuvée Château rouge 2023

Dégustation

Ce vin généreux résulte d'un assemblage harmonieux de Syrah et de Grenache Noir.

Le nez, intense et expressif, dévoile des arômes de fruits noirs, avec une dominante de cassis en finale.

La bouche est ample et élégante, portée par une texture opulente et des arômes typiques de la Provence.

Les tanins, fins et soyeux, apportent une belle persistance en finale.

Service

À servir entre 16 °C et 18 °C.

Parfait en accompagnement de viandes grillées, de rôtis ou de fromages affinés.

Vinification

Les vendanges sont réalisées mécaniquement afin de préserver la fraîcheur des baies.

La vinification traditionnelle est conduite en cuve, sous un contrôle rigoureux des températures, garantissant la préservation des arômes fruités, naturels et caractéristiques des cépages.

La macération à froid, volontairement limitée à 12 jours, permet une extraction maîtrisée de tanins fins, apportant structure et élégance sans aucune agressivité.

Cépages : Syrah - Grenache

Ingrédients et nutrition :



Degré : 13,5 % vol.

Packaging

- * Bouteille « Révol ch verte » 75 cl
- * Carton de 6 couché
- * 80 cartons par palette - EURO PAL 780 kg
- * Bouchon technique micro-aggloméré XPUR

Médailles

- * Cité au GUIDE HACHETTE DES VINS 2025

